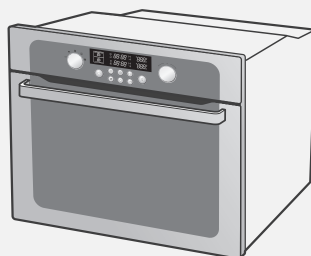
SAMSUNG

Uputstva za instalaciju i upotrebu

Ugradna pećnica



BT63TDST
BT63TDFST

Korisnički priručnik

Sadržaj

SR

Upotreba priručnika

Hvala vam što ste odabrali ugradnu pećnicu kompanije SAMSUNG.
Korisnički priručnik sadrži važne informacije o bezbednosti i uputstva koja će vam pomoći pri rukovanju i održavanju aparata.
Pročitajte ovaj korisnički priručnik pre nego što počnete da koristite pećnicu i sačuvajte ga za buduću upotrebu.
U tekstu ovog korisničkog priručnika sa koriste sledeći simboli.



Važno



Napomena

Uputstva u vezi sa bezbednosti

Instalaciju pećnice mora obaviti samo ovlašćeni električar. Osoba koja instalira pećnicu je odgovorna za povezivanje uređaja na izvor napajanja u skladu sa odgovarajućim preporukama o bezbednosti.

Bezbednost pri radu sa strujom

Ukoliko je pećnica oštećena pri transportu, nemojte je povezivati.

- Uređaj treba da poveže na izvor napajanja isključivo **za to posebno ovlašćeni električar**.
- U slučaju neispravnosti ili oštećenja uređaja, nemojte ga uključivati.
- **Popravke** treba da izvrši isključivo **ovlašćeni serviser**. Nestručna popravka može vama i drugima da prouzrokuje štetu. Ukoliko pećnica treba da se popravi, obratite se Servisnom centru SAMSUNG ili vašem prodavcu.
- Ako je kabl za napajanje oštećen, mora se zameniti specijalnim kablom ili odgovarajućim kablom proizvođača ili ovlašćenog servisera.
- Strujni kablovi ne bi smeli da dodiruju pećnicu.
- Pećnica bi trebalo da bude povezana na izvor napajanja proverenom sklopkom ili osiguračem. Nemojte koristiti pomoćne utičnice ili produžne kablove.
- Natpisna ploča se nalazi sa desne strane vrata.
- Aparat bi trebalo isključiti iz izvora napajanja kada se popravlja ili čisti.
- Pazite kada uključujete električne aparate u utičnice blizu pećnice.

UPOZORENJE

Aparat bi trebalo isključiti pre zamene lampe da bi se izbegla mogućnost strujnog udara.
Tokom rada pećnice, unutrašnje površine postaju veoma vruće.

Važna uputstva u vezi sa bezbednosti (Nastavak)

Bezbednost u toku rada

- Ova pećnica je dizajnirana samo za pripremanje hrane u domaćinstvu.
- U toku rada, unutrašnje površine pećnice postaju vruće i mogu prouzrokovati opekotine. Nemojte dodirivati grejne elemente ili unutrašnje površine pećnice dok se ne ohlade.
- Nekada ne stavljajte zapaljive materijale u pećnicu.
- Površine pećnice postaju vruće kada aparat radi na visokoj temperaturi određeni vremenski period.
- U toku kuvanja pažljivo otvarajte vrata pećnice jer topao vazduh i para veoma brzo izlaze.
- Kada pripremate jela koja sadrže alkohol, on može da ispari zbog visoke temperature, a isparenje može da prouzrokuje požar ako dođe u dodir sa vrućim delom pećnice.
- Zbog vaše sigurnosti, nemojte koristiti vodene ili parne čistače.
- Decu bi trebalo čuvati na bezbednoj udaljenosti od pećnice kada je u upotrebi.
- Smrznuta jela poput pica bi trebalo pripremati na žičanoj rešetki. Ako koristite podlogu za pečenje, ona se može vremenom deformisati zbog velikih promena temperature.
- Nemojte prosipati vodu po dnu pećnice kada je još topla. To bi moglo prouzrokovati oštećenje emajlirane površine.
- Vrata pećnice moraju biti zatvorena u toku rada.
- Vodite računa pri otvaranju vrata pre završetka čišćenja parom; voda na dnu je vrela.
- Nemojte prekrivati dno pećnice aluminijumskom folijom i nemojte stavljati podloge za pečenje ili limene posude na njega. Aluminijumska folija blokira toplotu koja može da ošteti emajlirane površine i prouzrokuje loše izhode pripremanja hrane.
- Voćni sokovi ostavljaju fleke koje trajno mogu da ostanu na emajliranim površinama pećnice. Kada pripremate softane kolače, koristite dubok pleh.
- Ne ostavljajte posude od pečenja na otvorenim vratima pećnice.
- Ovaj aparat ne smeju koristiti mala deca ili nestručne osobe bez adekvatnog nadzora odgovorne osobe koja će voditi računa o tome da se aparat bezbedno koristi.
- Decu bi trebalo nadgledati da se ne bi igrala sa uređajem.

Uputstva o uklanjanju

Uklanjanje ambalaže

- Materijal koji je korišćen za pakovanje ovog aparata može da se reciklira.
- Uklonite ambalažu u odgovarajući kontejner na lokalnoj deponiji.

Odlaganje starih uređaja

UPOZORENJE

Da biste uklonili stari uređaj, najpre ga morate onesposobiti kako ne bi bio opasan po okolinu.
Da biste to uradili, isključite uređaj sa glavnog napajanja i uklonite glavni kabl.
Veoma je važno zbog zaštite životne sredine da se stari uređaji odlažu na pravilan način.

- Uređaj ne sme biti uklonjen zajedno sa kućnim smećem.
- Od opštine ili lokalne komunalne službe možete tražiti informacije o datumima prikupljanja kabastog smeća i lokacijama za odlaganje.

Instalacija pećnice



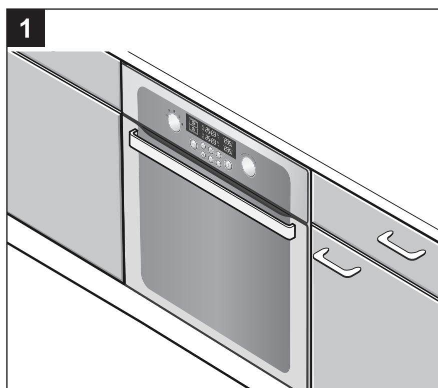
Električnu instalaciju mora obaviti samo ovlašćeni električar.
Pećnica mora biti instalirana prema priloženom uputstvu.
Skinite zaštitni vinil sa vrata nakon instalacije.
Skinite zaštitnu traku sa unutrašnjih površina pećnice nakon instalacije.

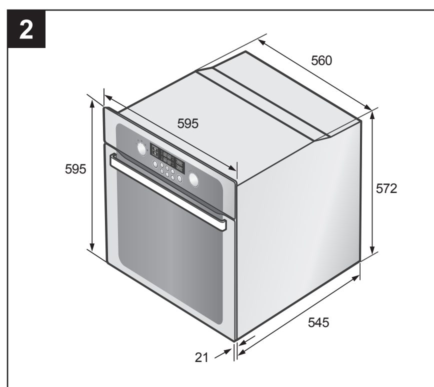
Uputstva u vezi sa bezbednosti za lice koje obavlja instalaciju

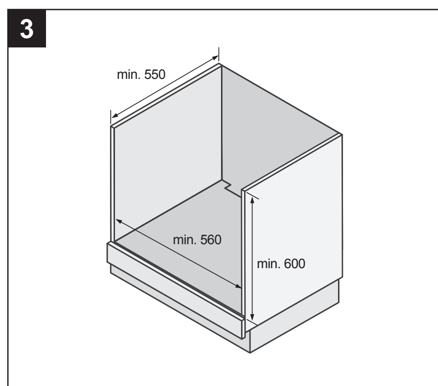
- Instalacija mora da garantuje zaštitu od izloženosti delovima kroz koje prolazi struja.
- Deo u koji se uređaj ugrađuje mora da zadovolji zahteve DIN 68930 u pogledu stabilnosti.

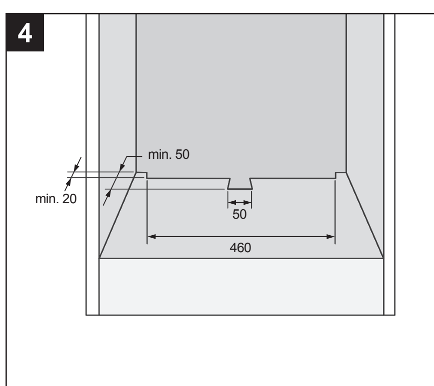
Instaliranje u donjem delu

- Obezbedite najmanje minimalni zazor.
- Pričvrstite pećnicu za mesto zavrtnjima koji se nalaze sa obe strane pećnice.



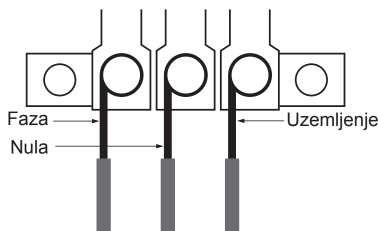






5

Povezivanje pećnice na izvor napajanja
(H05VV-F, H05RR-F, min 1,5 m, 1,5 ~ 2,5 mm²)



Povezivanje na električnu mrežu

Povezivanje treba da izvrši električar preko table za povezivanje koja je pričvršćena na zadnji deo aparata. Električar treba da poveže aparat u skladu sa uputstvima za povezivanje i lokalnim regulativama.

U slučaju kada uređaj nije povezan na električnu mrežu preko utikača, na onu stranu veze koja snabdeva aparat mora se pričvrstiti višepolna sklopka (sa kontaktnim prolazom od najmanje 3 mm) da bi se ispunili zahtevi bezbednosti.

✉ Kada je napajanje povezano, elektronika pećnice je pokrenuta; ovo neutralizuje osvetljenje na nekoliko sekundi. Električni kabl (H05RR-F ili H05VV-F, min 1,5 m, 1,5 ~ 2,5 mm²) mora biti dugačak toliko da se pećnica koja stoji na podu ispred ugradnog dela može uključiti.

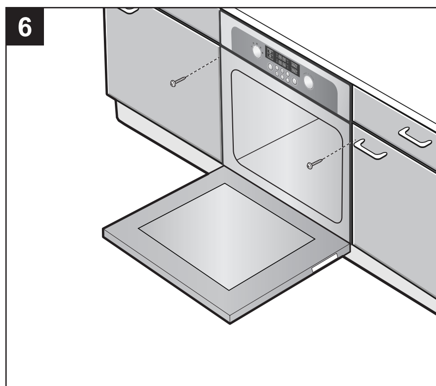
Otvorite poklopac zadnje strane pećnice na dnu (koristeći odvijač) i potpuno odvijte završnje za povezivanje i spojnicu kabla pre nego što postavite provodnike na odgovarajuće terminale.

Uzemljenje treba da je povezano sa (⏚) terminalom pećnice.

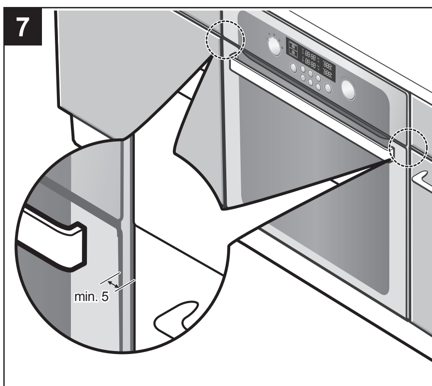
Ako je pećnica povezana na izvor napajanja preko utikača, on mora ostati dostupan i nakon ugradnje pećnice.

Ne snosimo nikakvu odgovornost u slučaju nezgode usled nepostojanja ili lošeg uzemljenja.

6



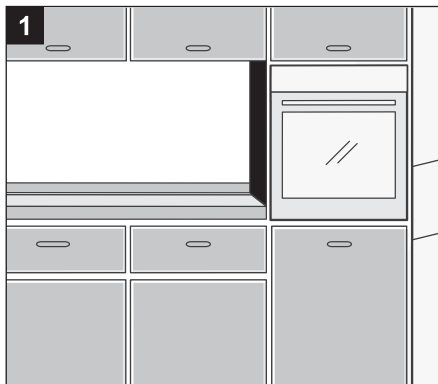
7

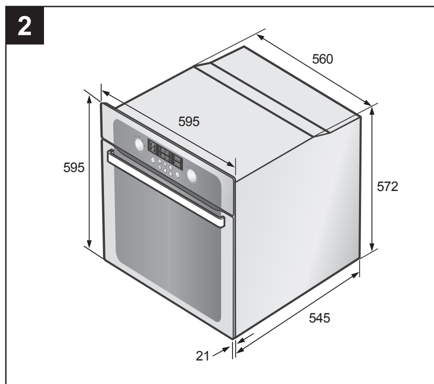


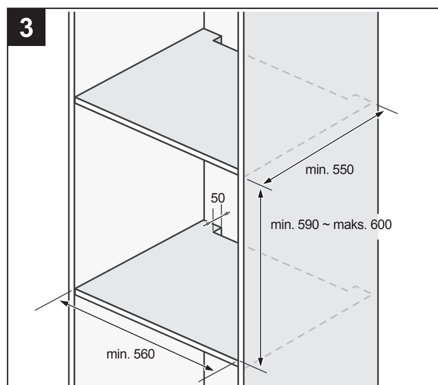
SR

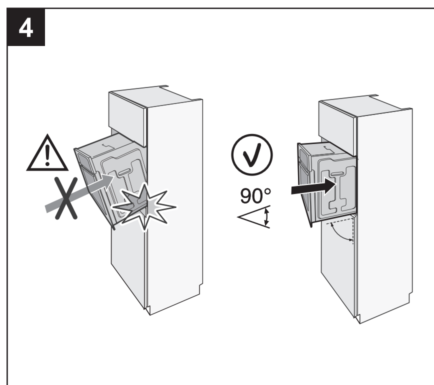
Instaliranje u višem delu

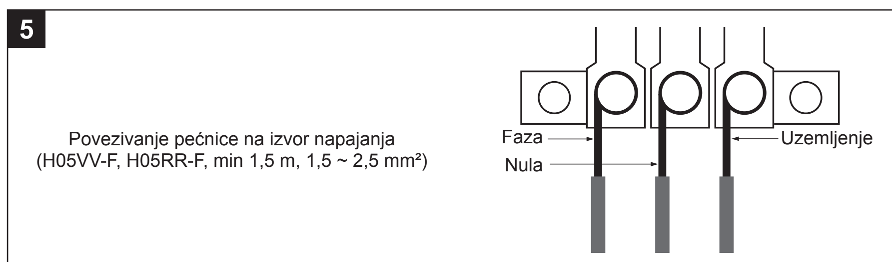
- Obezbedite najmanje minimalni zazor.
- Pećnicu bi trebalo ugurati u prostor pod pravim uglom.



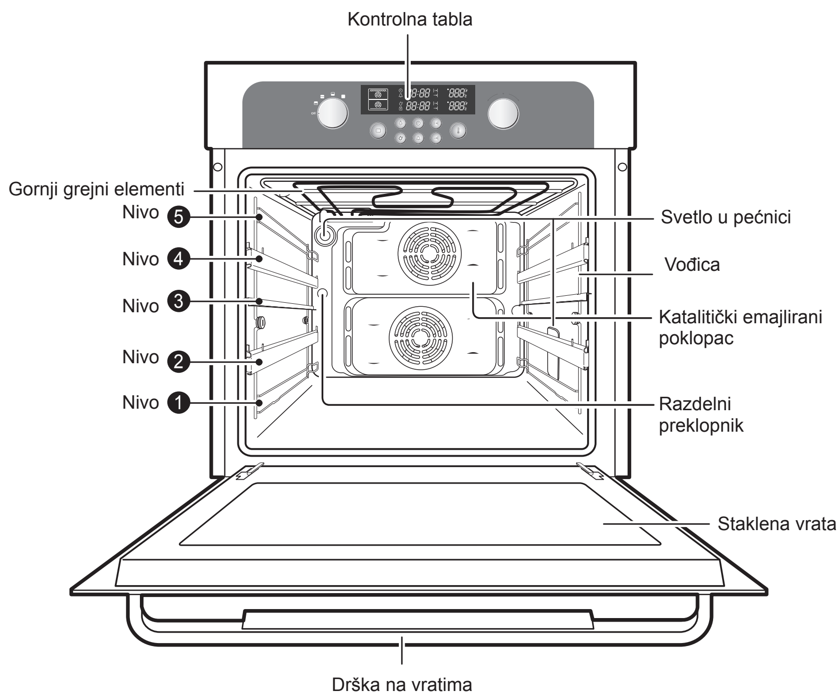








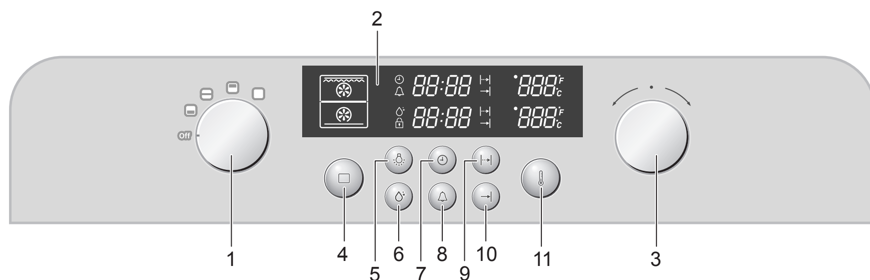
Pećnica



 Nivoi polica su označeni brojevima od dole prema gore.
Nivoi 4 i 5 se uglavnom koriste za grilovanje.
Pogledajte vodiče za kuvanje koji se nalaze u ovom uputstvu i koji će vam pomoći da odredite prave nivoe za pripremanje jela.

Delovi i funkcije (nastavak)

Pregled komandne table



1. Razdelno dugme za odabir
2. Prozor ekrana
3. Dugme za kontrolu vremena / temperature
4. Dugme za pećnicu
5. Dugme za svetlo
6. Dugme za čišćenje parom
7. Dugme za sat
8. Dugme za kuhinjski tajmer
9. Dugme za vreme kuvanja
10. Dugme za kraj
11. Dugme za temperaturu

✉ **Dugme za odabir funkcije pećnice** i **dugme za kontrolu vremena / temperature** su iskačuća dugmad. Samo gurnite i okrenite.

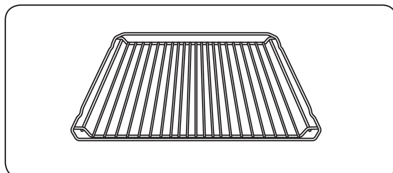
Posebne karakteristike

Pećnica poseduje i sledeće posebne karakteristike.

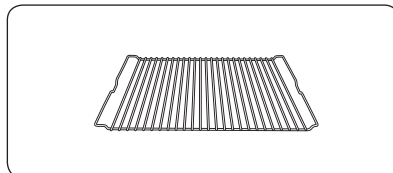
- Režimi razdelnika: Kada je razdelnik u funkciji, uređaj vam omogućava nezavisno pripremanje hrane na dva odvojena dela, štedi energiju i pogodan je za upotrebu.
- Čišćenje parom: Funkcija samočišćenja koristi snagu pare i na siguran način otklanja masnoću i naslage sa unutrašnjosti pećnice.

Dodatni elementi

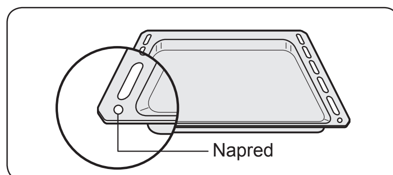
Uz pećnicu dobijate sledeće dodatne elemente.



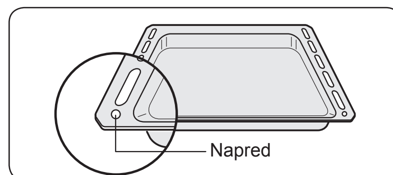
1 **Žičanu rešetku** za posude, tepsije za kolače, plehove za pečenje i prženje.



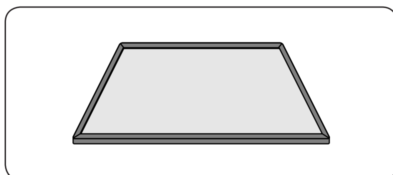
2 **Žica za pečenje**, za pečenje.



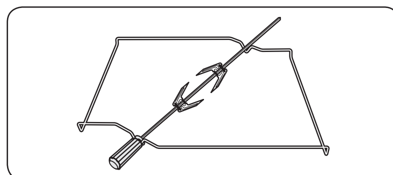
3 **Podloga za pečenje** kolača i biskvita.



4 **Duboki pleh** za pečenje ili sakupljanje sokova od mesa ili kapanja otopljene masti.

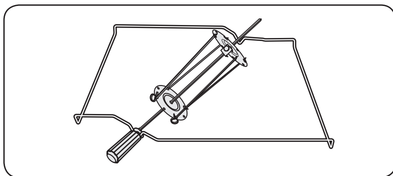


5 **Razdelnik**, za gornji, donji i dupli režim. Koristite ga na nivou 3. Na zadnjem zidu odeljka za pripremanje hrane nalazi se prekidač za podelu. Utisnite ga potpuno.



6 **Ražanj,** (BT63TDFST) uključuje šipku, 2 šiljka, dršku koja može da se ukloni i postolje koje odgovara trećem nivou od dole. Kada koristite ražanj, ugurajte šipku u otvor koji se nalazi na zadnjem delu unutrašnjosti pećnice. Kada koristite ražanj, stavite duboki pleh na nivo 1.

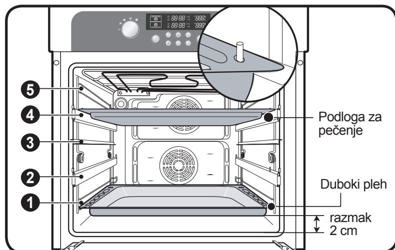
SR



7 **Ražanj i ražnjići.** (BT63TDFST)

Kada KORISTITE:

- Stavite duboki ražanj (ne tronožac) na nivo 1 za skupljanje sokova od kuvanja ili ga stavite na dno ako je komad mesa koje se peče suviše veliko.
- Stavite jednu račvu na ražanj; stavite meso koje ćete pripremati na ražanj;
- Delimično kuvan krompir i povrće mogu se staviti uz ivicu dubokog pleha da se peku istovremeno sa mesom.
- Stavite postolje na srednju policu tako da je oblik “v” napred.
- Da biste lakše stavili ražanj, pričvrstite dršku na tupi kraj.
- Položite ražanj na postolje sa oštrim šiljkom okrenutim ka napred i lagano ga gurnite da vrh ražnja uđe u mehanizam za okretanje koji se nalazi na zadnjem zidu pećnice. Tupi kraj ražnja mora da bude položen u oblik “v”. (Ražanj ima dve spojne ušice koje treba da budu najbliže vratima pećnice i spreče da ražanj ide napred, one ujedno imaju i ulogu držača ručke.)
- Odvrnite ručku pre početka kuvanja. Zavrnite ručku kako biste lakše uklonili ražanj sa postolja nakon kuvanja.



Podloga za pečenje, duboki pleh i žičana rešetka treba da pravilno uđu u vođice.

Kada vadite pripremljenu hranu iz pećnice, vodite računa o vrućim posudama i površinama.

Teleskopske vođice se postavljaju na 2. i 4. nivo. Ako se koriste žičane vođice, dodaci se uvek moraju umetati u žlebove vođica.

Primer Nivo 1 Duboki pleh
Nivo 4 Podloga za pečenje

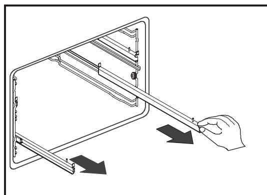
✉ Kada koristite duboki pleh ili podlogu za pečenje za sakupljanje kapanja od pripremanja hrane, proverite da li su pleh ili podloga pravilno ušli u vođice. Ukoliko ovi dodatni elementi dođu u kontakt sa dnom pećnice, mogu oštetiti emajliranu površinu. Podloge i plehovi smešteni na nivou 1 bi trebalo da budu udaljeni od dna pećnice najmanje 2 cm.

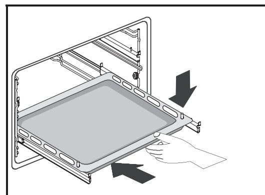
Teleskopske vođice na izvlačenje

✉ Teleskopske vođice i ostali dodaci za pećnicu mogu postati veoma vreli. Koristite rukavice za pećnicu ili neki drugi vid zaštite.
Teleskopske vođice se nalaze sa desne i leve strane u unutrašnjosti pećnice na tri različita nivoa.

- Da biste umetnuli rešetku ili pleh za pečenje, prvo izvucite teleskopske vođice za određeni nivo.
- Postavite posudu ili pleh na vođice, zatim ih do kraja gurnite u pećnicu.

Vrata pećnice zatvorite tek nakon što ste vratili teleskopske vođice u pećnicu.

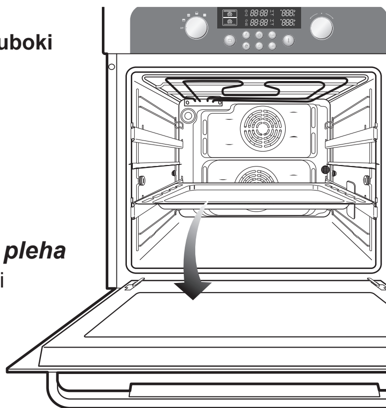




SR

Upotreba dodatnih elemenata

Razdelnik, žičana rešetka, podloga za pečenje i duboki pleh



Postavljanje razdelnika

Stavite razdelnik na nivo 3 pećnice.

Nameštanje žičane rešetke

Ubacite žičanu rešetku na željeni nivo.

Nameštanje podloge za pečenje ili dubokog pleha

Ubacite podlogu za pečenje i/ili duboki pleh na željeni nivo.

UPOZORENJE

Ako želite da pripremate hranu u nižem, višem ili razdelnom režimu morate staviti razdelnik.

Bezbednosno isključivanje

- Ukoliko niste uneli vreme kuvanja, pećnica će se sama isključiti nakon vremena koje je navedeno u nastavku.

Vreme isključivanja za različita temperaturna podešavanja

Ispod 105 °C	16 sata
Od 105 °C do 240 °C	8 sata
Od 245 °C do 300 °C	4 sata

- Strujno kolo pećnice karakteriše termalni sistem isključivanja. Ukoliko se pećnica zagreje do neuobičajeno visoke temperature, sistem će na neko vreme isključiti napajanje grejnih elemenata.

Rashladni ventilator

Normalno je da ventilator izbacuje topao vazduh iz pećnice tokom pripremanja hrane.

- Rashladni ventilator će nastaviti da radi neko vreme i nakon upotrebe pećnice. On će se isključiti kada temperatura u unutrašnjosti pećnice padne na 60 °C ili nakon 22 minuta.

SR

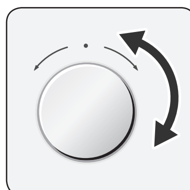
Podešavanje sata

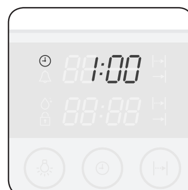
Kada se pećnica po prvi put uključi na izvor napajanja, ekran na kontrolnoj tabli će na kratko zasvetleti. Posle 3 sekunde na ekranu će početi da trepće ikonica sata i 12:00. Pećnica se ne može uključiti ukoliko sat nije podešen.





1 Pećnica se ne može koristiti ukoliko sat nije podešen. “🕘” i “12:00” će treptati na ekranu kada se uređaj prvi put uključi na izvor napajanja. Pritisnite **dugme za sat**. “🕘” i “12: ” će treptati.





2 Okrenite **dugme za kontrolu vremena / temperature** kako biste podesili sat.

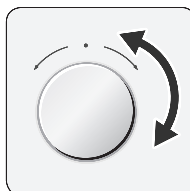
Primer Da biste podesili 1:30

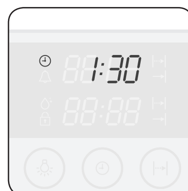
Sačekajte oko 10 sekundi. Sat će prestati da trepće i pokazivaće podešeno vreme.





3 Pritisnite **dugme za sat**. “🕘” i “ :00” će treptati.





4 Okrenite **dugme za kontrolu vremena / temperature** kako biste podesili minute. “🕘” će treptati.





5 Pritisnite **dugme za sat** kako biste završili podešavanje sata ili sačekajte oko 10 sekundi. “🕘” će nestati i “30” će prestati da trepće. Ekran će pokazivati vreme. Uređaj je sada spreman za upotrebu.

SR

Prvo čišćenje

Temeljno očistite pećnicu pre nego što je prvi put upotrebite.

☛ Ne koristite oštra ili abrazivna sredstva za čišćenje. To bi moglo oštetiti površinu pećnice. Za pećnice sa emajliranim površinama koristite sredstva koja se mogu naći u bolje snabdevenim prodavnicama.

Čišćenje pećnice

1. Otvorite vrata. Svetlo u pećnici će se upaliti.
2. Sve podmetače, dodatne elemente i vođice operite toplom vodom ili sredstvom za pranje sudova i prebrišite ih mekom, čistom krpom.
3. Operite unutrašnjost pećnice na isti način.
4. Obrišite prednji deo pećnice vlažnom krpom.

Proverite da li je sat tačan. Izvadite sve dodatne elemente i uključite pećnicu na kruženje vazduha i 200 °C 1 sat pre upotrebe. Pojaviće se neprijatan miris, što je normalno i preporučujemo da kuhinju dobro provetravate u ovom periodu.

Funkcije pećnice

Karakteristike ove pećnice uključuju i sledeće funkcije

1. **Gornji i donji grejač**
   Preporučena temperatura: 200 °C
   Ova funkcija je idealna za pečenje i prženje hrane na jednom nivou. I gornji i donji grejni elementi su uključeni radi održavanja temperature pećnice.

Preporučujemo da prethodno zagrejete pećnicu pomoću ove funkcije gornjeg i donjeg grejača.

Hrana	Nivo police	Dodatni element	Temperatura (°C)	Vreme (min)
Smrznute lazanje (500-1000 g)	3	Žičana rešetka	180-200	40-50
Cela riba (npr. grgeč) (300-1000 g) 3-4 puta zarezati svaku stranu PODMAZATI	3	Žica za pečenje + Duboki pleh	240	15-20
Riblji fileti (500-1000 g) 3-4 puta zarezati svaku stranu PODMAZATI	3	Podloga za pečenje	200	13-20
Smrznuti kotleti (350-1000 g) mleveno meso i šunka, sir ili nadev od pečuraka PODMAZATI	3	Podloga za pečenje	200	25-35
Smrznuti kotleti od mlevenog mesa, šargarepe, repe ili krompira (350-1000 g) PODMAZATI	3	Podloga za pečenje	200	20-30
Svinjske krmenadle (500-1000 g) PODMAZATI, POSOLITI I POBIB-ERITI	3/2	Žica za pečenje / Duboki pleh	200	40-50
Pečeni krompir (presečen na pola) (500-1000 g)	3	Podloga za pečenje	180-200	30-45
Smrznuti rolat od mesa sa nade-vom od pečuraka (500-1000 g) PODMAZATI	3	Podloga za pečenje	180-200	40-50
Biskvit torta (250-500 g)	2	Žičana rešetka	160-180	20-30
Kuglof (500-1000 g)	2	Žičana rešetka	170-190	40-50
Kolač od kvasca na podlozi sa voćem i prelivom (1000-1500 g)	2	Podloga za pečenje	160-180	25-35
Pogačice (500-800 g)	2	Žičana rešetka	190-200	25-30

SR

2. Kruženje vazduha + Gornji grejač

Preporučena temperatura: 190 °C

Uključen je gornji grejni element, ventilator radi i vreo vazduh neprekidno cirkuliše.

Preporučujemo da prethodno zagrejete pećnicu pomoću funkcije Kruženje vazduha + Gornji grejač.

Hrana	Nivo police	Dodatni element	Temperatura (°C)	Vreme (min)
Svinjetina ili kost (1000 g) **PREMAZATI ULJEM I ZAČINIMA**	3	Žica za pečenje + Duboki pleh	180-200	50-65
Svinjska plećka u foliji (1000-1500 g) **MARINADA**	2	Podloga za pečenje	180-230	80-120
Celo pile (800-1300 g) **PREMAZATI ULJEM I ZAČINIMA**	2	Žica za pečenje + Duboki pleh	190-200	45-65
Šnicle od mesa ili ribe (400-800 g) **PODMAZATI, POSOLITI I POBIBERITI**	3	Žica za pečenje + Duboki pleh	180-200	15-35
Pile u komadima (500-1000 g) **PREMAZATI ULJEM I ZAČINIMA**	4	Žica za pečenje + Duboki pleh	200-220	25-35
Pečena riba (500-1000 g) **koristite posudu predviđenu za pećnicu** **PREMAZATI ULJEM**	2	Žičana rešetka	180-200	30-40
Pečena govedina (800-1200 g) **PREMAZATI ULJEM I ZAČINIMA**	2	Žica za pečenje + Duboki pleh Dodati 1 šolju vode	200-220	45-60
Pačije grudi (300-500 g)	4	Žica za pečenje + Duboki pleh Dodati 1 šolju vode	180-200	25-35

SR

3. Kruženje vazduha

Preporučena temperatura: 170 °C

Ova funkcija služi za pripremanje hrane na najviše tri nivoa, a pogodna je i za pečenje. Pripremanje hrane je moguće zagrevanjem grejnog elementa na zadnjem zidu, a ventilator raspršuje toplotu.

Preporučujemo da prethodno zagrejete pećnicu pomoću ove funkcije kruženja vazduha.

Hrana	Nivo police	Dodatni element	Temperatura (°C)	Vreme (min)
Jagnjetina (350-700 g) PREMAZATI ULJEM I ZAČINIMA	3	Žica za pečenje + Duboki pleh	190-200	40-50
Pečene banane (3-5 komada), nožem zasecite vrh, dodajte 10-15 g čokolade, 5-10 g oraha iseckanih, prelijte zaslađenom vodom, umotajte u aluminijumsku foliju.	3	Žičana rešetka	220-240	15-25
Pečene jabuke 5-8 komada, svaka 150-200 g Izvadite sredinu, dodajte suvo grožđe i džem. Koristite posudu predviđenu za pećnicu.	3	Žičana rešetka	200-220	15-25
Kotleti od mlevenog mesa (300-600 g) PODMAZATI	3	Podloga za pečenje	190-200	18-25
Rolat od mlevenog mesa sa nadevom “Na ruski način” (500-1000 g) PREMAZATI ULJEM	3	Podloga za pečenje	180-200	50-65
Smrznuti kroketi (500-1000 g)	2	Podloga za pečenje	180-200	25-35
Smrznuti krompirići (300-700 g)	2	Podloga za pečenje	180-200	20-30
Smrznuta pica (300-1000 g)	2	Žičana rešetka	200-220	15-25
Kolač od jabuka i badema (500-1000 g)	2	Žičana rešetka	170-190	35-45
Sveži kroasan (200-400 g) (testo spremno za pečenje)	3	Podloga za pečenje	180-200	15-25

SR

4. **Veliki roštilj**

Preporučena temperatura: 240 °C

Ova funkcija služi za pečenje velikih komada ravne hrane, poput stekova, šnicli i ribe. Pogodna je i za tostiranje. U ovom režimu rade i gornji grejni element i roštilj.

Preporučujemo da prethodno zagrejete pećnicu pomoću funkcije veliki roštilj.

Hrana	Nivo police	Dodatni element	Temperatura (°C)	Vreme (min)
Kobasice (debele) 5-10 komada	4	Žica za pečenje + Duboki pleh	220	5-8 okrenuti 5-8
Kobasice (tanke) 8-12 komada	4	Žica za pečenje + Duboki pleh	220	4-6 okrenuti 4-6
Tost 5-10 komada	5	Žičana rešetka	240	1-2 okrenuti 1-2
Tost sa sirom 4-6 komada	4	Žica za pečenje + Podloga za pečenje	200	4-8
Smrznute palačinke sa nadevom “Na ruski način” (200- 500 g)	3	Podloga za pečenje	200	20-30
Goveđe šnicle (400-800 g)	4	Žica za pečenje + Duboki pleh	240	8-10 okrenuti 5-7

5. **Mali roštilj**

Preporučena temperatura: 240 °C

Ova funkcija služi za pečenje manjih komada ravne hrane, poput stekova, šnicli i ribe koji su smešteni na sredinu podloge. Radi samo gornji element.

Preporučujemo da prethodno zagrejete pećnicu pomoću funkcije mali roštilj.

Stavite hranu na sredinu posude.

Hrana	Nivo police	Dodatni element	Temperatura (°C)	Vreme (min)
Smrznuti Camembert (2-4 svaki 75 g) STAVITI U HLADNU PEĆNICU (pre prethodnog zagrevanja)	3	Žičana rešetka	200	10-12
Smrznute bagete sa prelivom (paradajz-mocarela ili šunka i sir)	3	Žica za pečenje + Podloga za pečenje	200	15-20
Smrznuti štapići od ribe (300-700 g) STAVITI U HLADNU PEĆNICU (pre prethodnog zagrevanja) PODMAZATI	3	Žica za pečenje + Podloga za pečenje	200	15-25
Smrznute pljeskavice od ribe (300-600 g) STAVITI U HLADNU PEĆNICU, PODMAZATI	3	Podloga za pečenje	180-200	20-35
Smrznuta pica (300-500 g) STAVITI U HLADNU PEĆNICU (pre prethodnog zagrevanja)	3	Žica za pečenje + Podloga za pečenje	180-200	23-30

SR

6. Kruženje vazduha + Donji grejač

Preporučena temperatura: 190 °C

Ova funkcija je namenjena pripremanju hrane sa prelivima na hrskavoj osnovi za jela poput pice, kiš lorena, voćnih kolača na nemački način i slatkih kolača od sira.

Preporučujemo da prethodno zagrejete pećnicu pomoću funkcije kruženje vazduha i donji grejač.

Hrana	Nivo police	Dodatni element	Temperatura (°C)	Vreme (min)
Pita od kvasnog testa sa smrznutim jabukama (350-700 g)	3	Žičana rešetka	180-200	15-20
Male pite od dizanog testa sa nadevom smrznute (300-600 g) PREMAZATI ŽUMANCETOM, STAVITI U HLADNU PEĆNICU (pre prethodnog zagrevanja)	3	Podloga za pečenje	180-200	20-25
Ćufte u sosu (250-500 g) koristite posudu predviđenu za pećnicu	3	Žičana rešetka	180-200	25-35
Kolači od dizanog testa (500-1000 g) PREMAZATI ŽUMANCETOM	3	Podloga za pečenje	180	15-23
Kaneloni u sosu (250-500 g) koristite posudu predviđenu za pećnicu	3	Žičana rešetka	180	22-30
Pite od kvasnog testa sa nadevom (600-1000 g) PREMAZATI ŽUMANCETOM	3	Podloga za pečenje	180-200	20-30
Domaća pica (500-1000 g)	2	Podloga za pečenje	200-220	15-25
Domaći hleb (700-900 g)	2	Žičana rešetka	170-180	45-55

SR

7. Dupli režim

Korišćenjem duplog režima u pećnici možete istovremeno pripremati dva različita jela. Kada pripremate hranu u gornjem i donjem prostoru pećnice, možete koristiti različite temperature, režime i vreme. Na primer, možete da pečete šnicle i pripremate gratin u isto vreme. Korišćenjem razdelnika možete da pečete gratin u donjem, a šnicle u gornjem delu pećnice.

Uvek stavite razdelnik na nivo 3 pre nego što počnete da pripremate hranu.

Predlog 1: Kuvanje na različitim temperaturama

Unutrašnjost pećnice	Hrana	Nivo police	Režim za kuvanje	Temperatura (°C)	Dodatni element	Vreme (min)
GORNJI NIVO	**Smrznuta pica (300-400 g)**	4	Kruženje vazduha	200-220	Žičana rešetka	15-25
DONJI NIVO	**Kuglof (500-700 g)**	1	Kruženje vazduha	160-180	Podloga za pečenje	50-60

Beleške: Stavite hranu u hladnu pećnicu

Predlog 2: Kuvanje u različitim režimima

Unutrašnjost pećnice	Hrana	Nivo police	Režim za kuvanje	Temperatura (°C)	Dodatni element	Vreme (min)
GORNJI NIVO	**Komadi piletine (400-600 g)**	4	Kruženje vazduha + Gornji grejač	200-220	Žica za pečenje + Duboki pleh	25-35
DONJI NIVO	**Graten od krompira (500-1000 g)**	1	Kruženje vazduha	160-180	Žičana rešetka	30-40

Beleške: Stavite hranu u hladnu pećnicu

SR

Proverite posuđe

Prema standardu EN 60350

1. Pečenje

Za preporuke za pečenje pogledajte prethodno zagrejana pećnica.

Tip hrane	Posuđe i beleške	Nivo police	Režim za kuvanje	Temp. °C	Vreme kuvanja (min)
Mali kolači	Podloga za pečenje	3	Gornji i donji grejač	160-180	15-25
	Duboki pleh + Podloga za pečenje	1+4	Kruženje vazduha	150-170	20-30
Bezmasni patišpanj	Tepsija za pečenje na žičanoj rešetki (sa tamnom presvlakom, ø 26 cm)	2	Gornji i donji grejač	160-180	20-30
Pita od jabuka	Žičana rešetka + Podloga za pečenje + 2 tepsije za kolače (sa tamnom presvlakom, ø 20 cm)	1+3	Kruženje vazduha	170-190	80-100
	Žičana rešetka + 2 tepsije za kolače (sa tamnom presvlakom, ø 20 cm)	1 Postavljeno dijagonalno	Gornji i donji grejač	170-190	70-80

2. Pripremanje roštilja

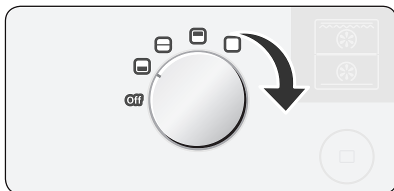
Prethodno zagrejete praznu pećnicu 5 minuta korišćenjem funkcije veliki roštilj.
Koristite ovu funkciju sa postavkom maksimalne temperature od 300°C.

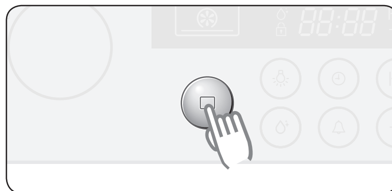
Tip hrane	Posuđe i beleške	Nivo police	Režim za kuvanje	Temp. °C	Vreme kuvanja (min)
Tost od belog hleba	Žičana rešetka	5	Veliki roštilj	300	1st 1-2 2nd 1-1 ½
Goveđe pljeskavice	Žica za pečenje + duboki pleh (za skupljanje sokova)	4	Veliki roštilj	300	1st 7-10 2nd 6-9

SR

Podešavanje režima razdelnika

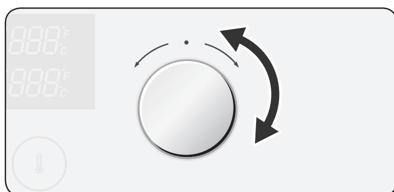
Za gornje, duple i niže režime, ubacite razdelnik na poziciju “OFF” **razdelnog dugmeta za odabir**. Za jedan režim, uklonite razdelnik sa pozicije “OFF”. Zatim okrenite **razdelno dugme za odabir** kako biste odabrali režim koji želite. Za više detalja, pogledajte tabelu u nastavku.





1 Okrenite **razdelno dugme za odabir** da odaberete željenu podelu.

2 Pritisnite **dugme za pećnicu**.

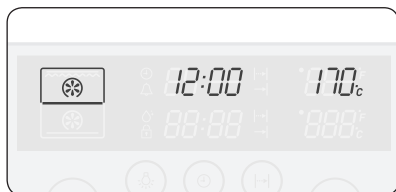


3 Okrenite **dugme za kontrolu vremena / temperature** kako biste odabrali željenu funkciju pećnice. Kada prođu 3 sekunde u okviru kojih nema nikakvih daljih podešavanja, pećnica će automatski početi da radi u odabranom režimu i funkciji.

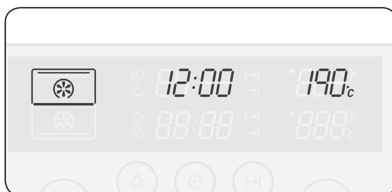
Režim razdelnika	Oznaka	Funkcije pećnice	Ubaciti razdelnik	Korisna informacija
Isključeno	Off			
Gornji režim		**1.** Kruženje vazduha **2.** Kruženje vazduha + Gornji grejač **3.** Veliki roštilj	Da	Ovaj režim štedi energiju i vreme kada pripremate male količine hrane.
Dupli režim		I gornji i donji Funkcija podele	Da	Možete pripremati dva jela na različitim temper-aturama u isto vreme.
Donji režim		**1.** Kruženje vazduha **2.** Kruženje vazduha + Gornji grejač	Da	Ovaj režim štedi energiju i vreme kada pripremate male količine hrane.
Jedan režim		**1.** Kruženje vazduha **2.** Kruženje vazduha + Gornji grejač **3.** Gornji i donji grejač **4.** Veliki roštilj **5.** Mali roštilj **6.** Kruženje vazduha + Gornji grejač	Ne	

Gornji režim

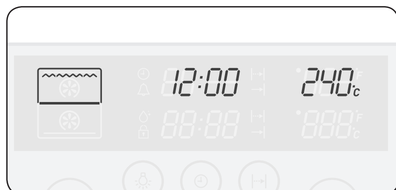
Rade samo gornji grejni elementi. Razdelnik treba da je ubačen.



Kruženje vazduha



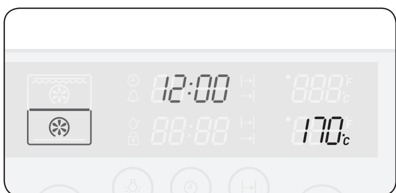
Kruženje vazduha + Gornji grejač



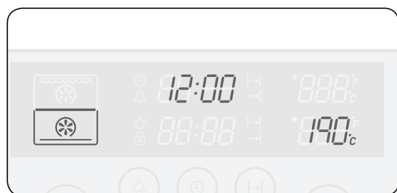
Veliki roštilj

Donji režim

Rade samo donji grejni elementi. Razdelnik treba da je ubačen.



Kruženje vazduha

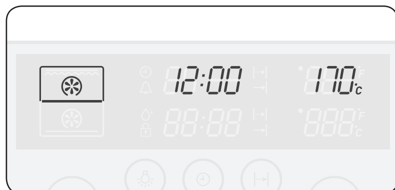


Kruženje vazduha + Donji grejač

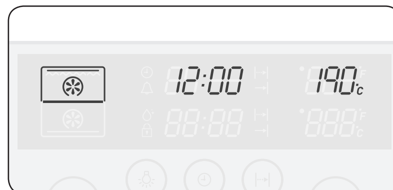
Dupli režim

Gornji i donji režim rade istovremeno. Moguće je podesiti koji režim hoćete prvi da se aktivira. Kada pripremate hranu u duplom režimu i kada je jedno jelo gotovo i želite da promenite vreme kuvanja ili temperaturu u drugom delu, okrenite **razdelno dugme za odabir** da odaberete režim (gornji ili donji) koji treba da nastavi sa radom. Razdelnik treba da je unutra.

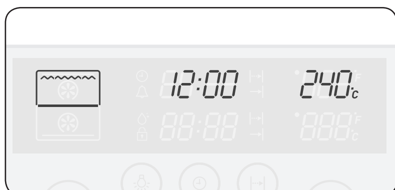
Dupli režim 1: Gornji režim prvi počinje sa radom. Ako je **dugme za pećnicu** pritisnuto ili ako prođe 15 sekundi od podešavanja gornjeg režima i nema daljih podešavanja, pećnica uključuje donji režim.



Kruženje vazduha

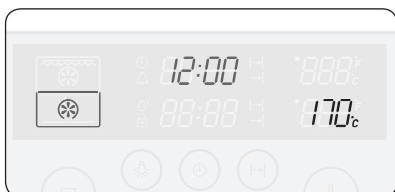


Kruženje vazduha + Gornji grejač

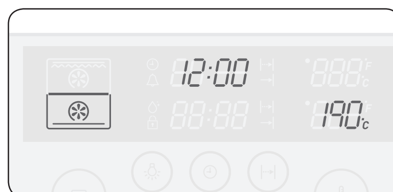


Veliki roštilj

Dupli režim 2: Kada se uključi gornji režim i ako je **dugme za pećnicu** pritisnuto ili ako prođe 15 sekundi i nema daljih podešavanja, pećnica prelazi na donji režim Gornji i donji režim rade istovremeno.



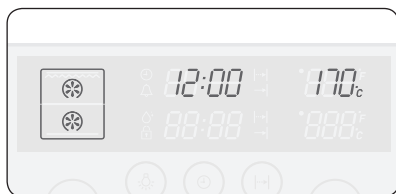
Kruženje vazduha



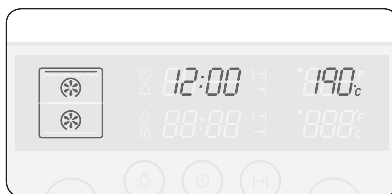
Kruženje vazduha + Donji grejač

Upotreba pećnice (Nastavak)

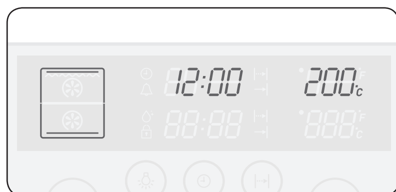
Jedan režim



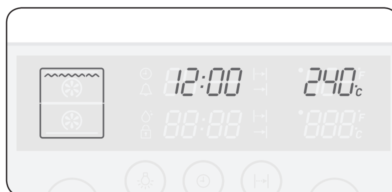
Kruženje vazduha



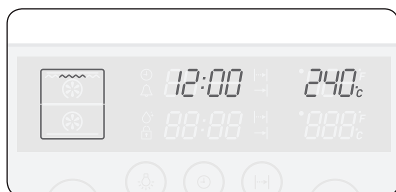
Kruženje vazduha + Gornji grejač



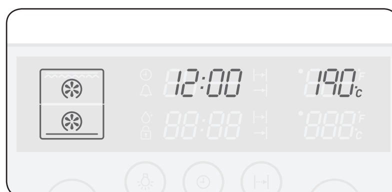
Gornji i donji grejač



Veliki roštilj



Mali roštilj

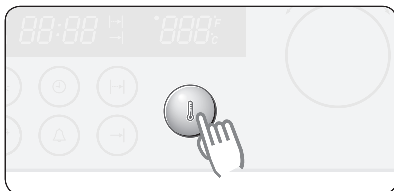


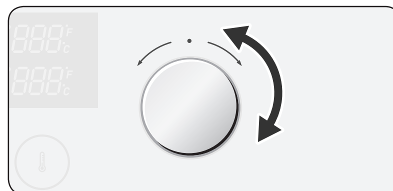
Kruženje vazduha + Donji grejač

SR

Podešavanje temperature pećnice

U jednom, gornjem i donjem režimu





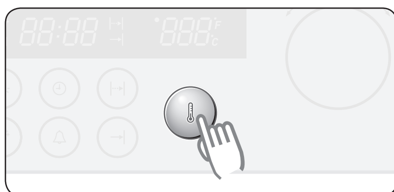
1 Pritisnite **dugme za temperaturu**.

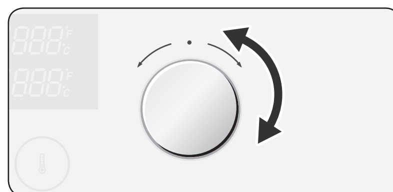
2 Okrenite **dugme za kontrolu vremena / temperature** kako biste podesili temperaturu u podeocima od 5 °C.

Jedan režim (veliki i mali roštilj)	40 °C – 250 °C (40 °C – 300 °C)
Gornji režim	40 °C – 250 °C
Donji režim	40 °C – 250 °C

✉ Temperaturu možete podešavati i u toku pripremanja jela.
U podešavanju režima pećnice, gornji i donji grejni elementi se naizmenično uključuju i isključuju u intervalima prilikom kuvanja kako bi regulisali i održavali temperaturu.

U duplom režimu





1 Pritisnite **dugme za temperaturu** (gornji režim).
Pritisnite **dugme za temperaturu** dva puta (donji režim).

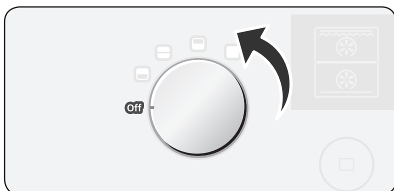
2 Okrenite **dugme za kontrolu vremena / temperature** kako biste podesili temperaturu u podeocima od 5 °C.

Gornji režim (veliki roštilj)	160 °C – 250 °C (200 °C – 250 °C)
Donji režim	160 °C – 250 °C

✉ Temperatura može da se podešava za vreme pečenja.

SR

Isključivanje pećnice

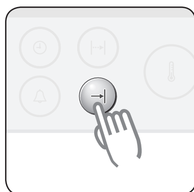


Da isključite pećnicu okrenite **razdelno dugme za odabir** u položaj “**Off**” (isključeno).

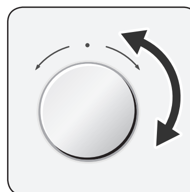
Vreme završetka

Možete da postavite vreme završetka u toku pečenja

U jednom, gornjem i donjem režimu



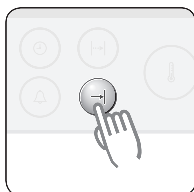






1 Pritisnite **dugme za kraj**.
Primer Trenutno vreme je 12:00.

2 Okrenite **dugme za kontrolu vremena / temperature** kako biste podesili željeno vreme završetka.





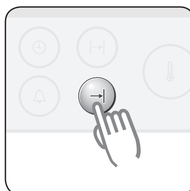
3 Pritisnite **dugme za kraj**.
Pećnica radi sa izabranim vremenom završetka osim ako je **Dugme za kraj** pritisnuto u roku od 5 sekundi.

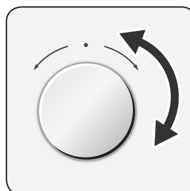
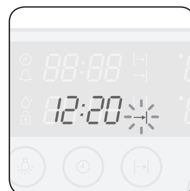
✉ Za vreme kuvanja, prethodno podešeno vreme završetka možete promeniti pomoću **dugmeta za kontrolu vremena / temperature** za bolje rezultate kuvanja.

SR

U duplom režimu

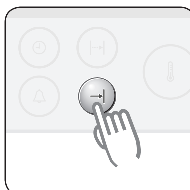
Kraj vremena za gornji i donji režim može da se odabere korišćenjem **dugmeta za kraj vremena** i **dugmeta za kontrolu vremena / temperature**.



1 Pritisnite **dugme za kraj vremena** dva puta (donji režim).
Primer Trenutno vreme je 12:00.

2 Okrenite **dugme za kontrolu vremena / temperature** kako biste podesili željeno vreme završetka.




3 Pritisnite **dugme za kraj**.
Pećnica radi sa izabranim vremenom završetka osim ako je **Dugme za kraj** pritisnuto u roku od 5 sekundi.

✉ Za vreme kuvanja, prethodno podešeno vreme završetka možete promeniti pomoću **dugmeta za kontrolu vremena / temperature** za bolje rezultate kuvanja.

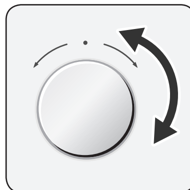
SR

Vreme kuvanja

Možete da postavite vreme pečenja u toku pečenja.

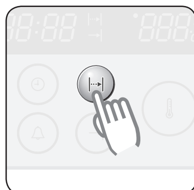
U jednom, gornjem i donjem režimu




1 Pritisnite **dugme za vreme kuvanja**.

2 Okrenite **dugme za kontrolu vremena / temperature** kako biste podesili željeno vreme kuvanja.



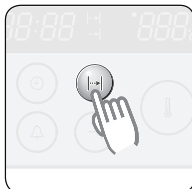

3 Pritisnite **dugme za vreme kuvanja**. Pećnica radi sa izabranim vremenom kuvanja osim ako je **Dugme za vreme kuvanja** pritisnuto u roku od 5 sekundi.

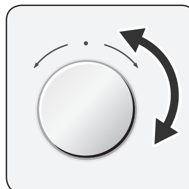
✉ Za vreme kuvanja, prethodno podešeno vreme kuvanja možete promeniti pomoću **dugmeta za kontrolu vremena / temperature** za bolje rezultate kuvanja.

SR

U duplom režimu

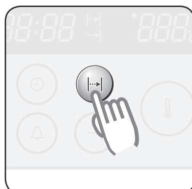
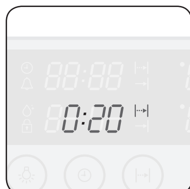
Vreme za gornji i donji režim može da se odabere korišćenjem **dugmeta za vreme kuvanja** i **dugmeta za kontrolu vremena / temperature**.




1 Pritisnite **dugme za vreme kuvanja** dva puta (donji režim).

2 Okrenite **dugme za kontrolu vremena / temperature** kako biste podesili željeno vreme kuvanja.

3 Pritisnite **dugme za vreme kuvanja**. Pećnica radi sa izabranim vremenom kuvanja, osim ako je **dugme za vreme kuvanja** pritisnuto u roku od 5 sekundi.

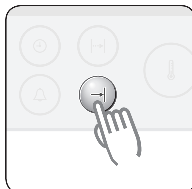
✉ Za vreme kuvanja, prethodno podešeno vreme kuvanja možete promeniti pomoću **dugmeta za kontrolu vremena / temperature** za bolje rezultate kuvanja.

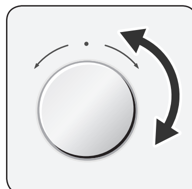
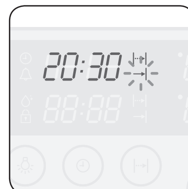
SR

Odloženo pokretanje

Slučaj 1 - Prvo je uneseno vreme kuvanja

Ako je vreme završetka uneseno nakon što je vreme kuvanja već podešeno, vreme kuvanja i vreme završetka se računaju i ako je potrebno pećnica postavlja tačku odloženog pokretanja.



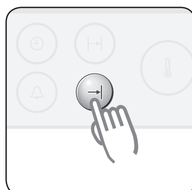




1 Pritisnite d**ugme za kraj**.

Primer Trenutno vreme je 15:00 a željeno vreme kuvanja je 5 časova.

2 Okrenite **dugme za kontrolu vremena / temperature** kako biste podesili vreme završetka.

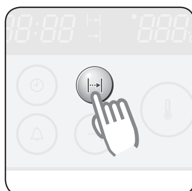
Primer Želite da pečete 5 časova i završite u 20:30.

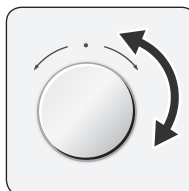



3 Pritisnite **dugme za kraj**. Simbol "Spremno" se pokazuje do tačke za odloženo pokretanje.

Slučaj 2 - Prvo je uneseno vreme završetka

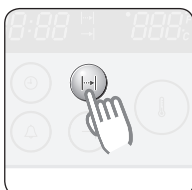
Ako je vreme kuvanja uneseno nakon što je vreme završetka već podešeno, vreme kuvanja i vreme završetka se računaju i ako je potrebno pećnica postavlja tačku odloženog pokretanja.




1 Pritisnite **dugme za vreme kuvanja**.
Primer Trenutno vreme je 15:00 a željeno vreme završetka je 17:00.

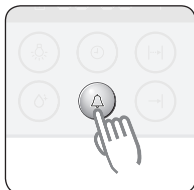
2 Okrenite **dugme za kontrolu vremena / temperature** kako biste podesili vreme kuvanja.
Primer Želite da pečete 1 čas i 30 minuta i završite u 17:00.

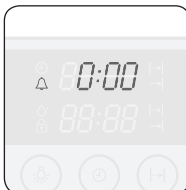


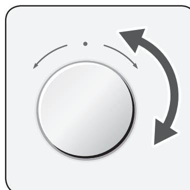

3 Pritisnite **dugme za vreme kuvanja**. Simbol “Spremno” se pokazuje do tačke za odloženo pokretanje.

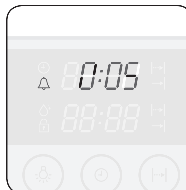
SR

Kuhinjski tajmer





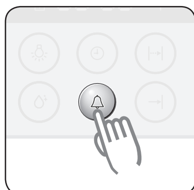


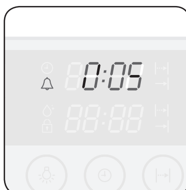


1 Pritisnite **dugme za kuhinjski tajmer** jednom. "🔔" trepće.

2 Okrenite **dugme za kontrolu vremena / temperature** kako biste podesili željeno vreme.

Primer 5 minuta

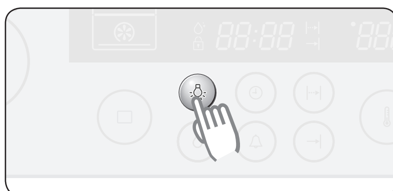




3 Pritisnite **dugme za kuhinjski tajmer** da pokrenete kuhinjski tajmer. Nakon isteka podešenog vremena, začuće se zvučni signal.

✉ Pritisnite i držite **Dugme za kuhinjski tajmer** 2 sekunde da otkažete kuhinjski tajmer.

Uključivanje/isključivanje svetla u pećnici

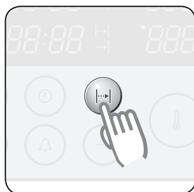
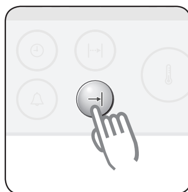


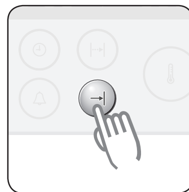
1 Pritisnite **dugme za svetlo**.

1. Gornji i donji
2. Gornji
3. Donji
4. Isključeno

✉ Svetlo se uključuje i isključuje po naznačenom redu bez obzira na funkciju.

Funkcija za bezbednost dece

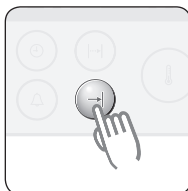


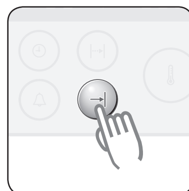
1 Pritisnite **dugme za vreme kuvanja** i **dugme za kraj kuvanja** u isto vreme i držite 3 sekunde (🔒) će se pojaviti na ekranu.

2 Za otključavanje pritisnite **dugme za vreme kuvanja** i **dugme za kraj kuvanja** u isto vreme i držite 3 sekunde.

✉ Kada je uređaj zaključan, ni jedno dugme osim **razdelnog dugmeta za odabir** i dugmeta za otključavanje neće raditi. Pećnicu možete zaključati i kada ne radi.

Isključivanje zvučnog signala



1 Da isključite zvučni signal istovremeno pritisnite **Dugme za sat** i **Dugme za kraj** i držite 3 sekunde.

2 Da ponovo uključite zvučni signal istovremeno pritisnite **Dugme za sat** i **Dugme za kraj** i držite 3 sekunde.

SR

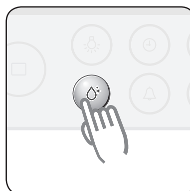
Čišćenje parom

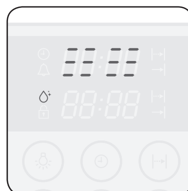
1 Uklonite sve dodatne elemente iz pećnice.

2 Izlijte oko 400 ml (3/4 pint) vode na dno prazne pećnice. Koristite običnu vodu, nemojte destilovanu.

3 Zatvorite vrata pećnice.
Upozorenje Sistem za čišćenje parom može da se uključi jedino kada je pećnica ohlađena na sobnu temperaturu. Pustite da se pećnica skroz ohladi ako sistem za čišćenje ne radi.

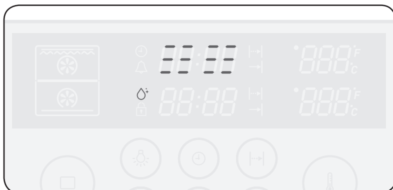


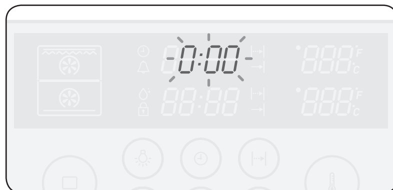




4 Okrenite **razdelno dugme za odabir** na režim čišćenja parom.

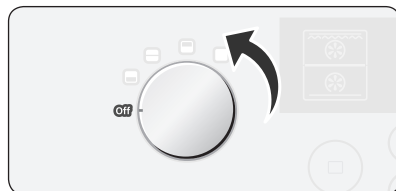
5 Pritisnite **dugme za čišćenje parom**.





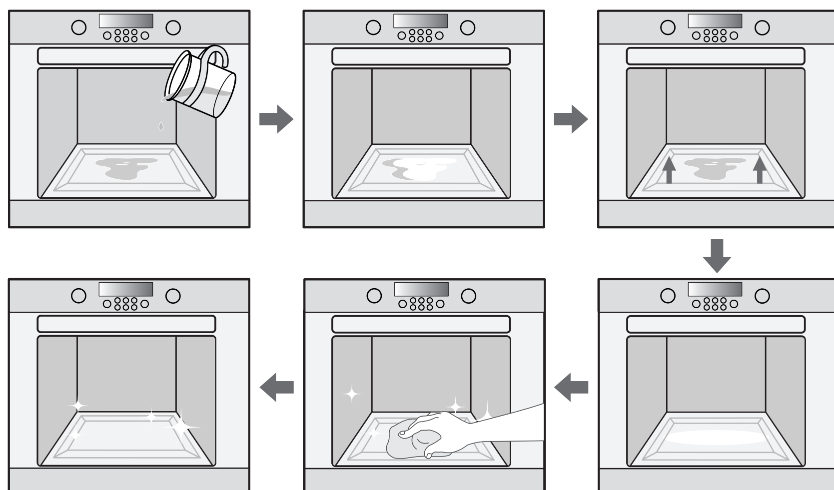
6 Posle nekog vremena, grejač završava operaciju i svetlo ostaje uključeno.

7 Kada se operacija završi, ekran će treptati i zvučni signal će označiti kraj.



8 Okrenite **razdelno dugme za odabir** na “Off” da završite operaciju i očistite unutrašnjost.

SR



Posle isključivanja čišćenja parom

Saveti

- Vodite računa pri otvaranju vrata pre završetka čišćenja parom; voda na dnu je vrela.
- Nikada ne ostavljajte preostalu vodu neko vreme, na primer preko noći.
- Otvorite vrata pećnice i uklonite ostatak vode sunđerom.
- Istrljajte unutrašnjost pećnice koristeći sunđer na kome je deterdžent, mekanu četku ili najlonsku žicu za ribanje. Uporne fleke se mogu ukloniti najlonskom žicom.
- Naslage se mogu ukloniti krpom umočenom u sirće.
- Isperite čistom vodom i osušite mekom krpom (ne zaboravite da obrišete ispod vrata pećnice).
- Ako je pećnica jako zaprljana, postupak možete ponoviti kada se ohladi.
- Ako je pećnica jako zaprljana masnoćom na primer, posle pečenja, preporučuje se da utrljate deterdžent na postojane naslage pre nego što aktivirate funkciju čišćenja pećnice.
- Nakon čišćenja ostavite vrata pećnice odškrinuta pod uglom od 15 ° kako bi se emajl unutra dobro osušio.

Brzo sušenje

1. Ostavite vrata pećnice odškrinuta pod uglom od oko 30°.
2. Okrenite **razdelno dugme za odabir** na jedan režim.
3. Pritisnite **dugme za pećnicu**.
4. Uključite **dugme za vreme / temperaturu** na kruženje vazduha.
5. Podesite vreme kuvanja na oko 5 minuta na temperaturu od 50 °C.
6. Isključite pećnicu nakon ovog perioda.

UPOZORENJE

Nemojte koristiti vodene ili parne čistače za čišćenje pećnice.

Spoljašnjost pećnice

- Za čišćenje i unutrašnjosti i spoljašnjosti pećnice koristite tkaninu sa blagim sredstvom za čišćenje ili vodu sa sapunicom.
- Osušite kuhinjskim papirom ili suvim peškirom.
- Nemojte koristiti gruba, agresivna ili abrazivna sredstva za čišćenje.

Prednja maska pećnice od nerđajućeg čelika

- Nemojte koristiti čeličnu žicu, grube materijale ili abrazivna sredstva. Oni mogu da oštete površinu.

Prednja maska pećnice od aluminijuma

- Nežno obrišite površinu mekanom tkaninom ili tkaninom od mikrofibera i blagim deterdžentom.

UPOZORENJE

Vodite računa da je pećnica hladna pre čišćenja.

Unutrašnjost pećnice

- Nemojte ručno čistiti zaptivni sistem na vratima.
- Nemojte koristiti grube materijale ili sunđere za čišćenje.
- Da izbegnete oštećenje emajlirane površine pećnice koristite komercijalna sredstva za pećnice.
- Da uklonite tvrdoglave naslage, koristite specijalna sredstva za čišćenje pećnica.

Dodatni elementi

Operite sve posude za pečenje i dodatne elemente nakon svake upotrebe i osušite ih kuhinjskim peškirom.
Da biste ih lakše očistili, potopite ih u sapunjavu vodu oko 30 minuta.

Katalitička emajlirana površina

Poklopac je presvučen tamno sivim katalitičkim emajlom na kojem može da se nakupi ulje i mast koje raznosi vazduh u toku grejanja sa kruženjem vazduha. Ove naslage će izgoreti na temperaturama od 200 °C i višim, na primer kada pečete.

Na višim temperaturama će doći do bržeg sagorevanja.

Pećnicu i dodatne elemente treba čistiti nakon svake upotrebe. U suprotnom, dalje pečenje će izazvati da se naslage zapeku i postanu još tvrđe pa čišćenje može biti teško, a u ekstremnim slučajevima i nemoguće.

Ručno čišćenje

> Vodite računa da je pećnica hladna pre čišćenja.

- Katalitički emajlirani poklopac treba čistiti rastvorom vruće vode u tečnosti za čišćenje koji se nanose mekom najlonskom četkom.

Nemojte koristiti abrazivna sredstva, oštre četke, grube materijale ili tkanine, čelične žice ili druge abrazivne materijale. Nemojte koristiti sprej za pećnice na katalitičkom emajlu pošto hemikalije u spreju mogu da oštete katalitički emajl i da ga učine neefikasnim.

Ako koristite sprej za pećnicu na površinama u unutrašnjosti, katalitički poklopac se prethodno mora ukloniti iz pećnice.

Čišćenje na visokim temperaturama

> Pre čišćenja katalitičkog poklopca na visokim temperaturama proverite da li su sve unutrašnje površine pećnice očišćenje kao što je iznad opisano. U suprotnom, visoke temperature mogu da zapeku naslage u unutrašnjosti pećnice pa uklanjanje može biti nemoguće.

Ako je pećnice, nakon ručnog čišćenja, još uvek veoma zaprljana, zagrevanje na visoku temperaturu može da pomogne u uklanjanju naslaga nastalih od ulja i masti.

Obratite pažnju da naslage nastale od začina, sirupa i sličnih supstanci ne mogu da se uklone ovim procesom.

Ovo treba ručno očistiti blagim rastvorom vruće vode i tečnosti za čišćenje koji se nanose mekom najlonskom četkom.

- Uklonite sve dodatne elemente iz pećnice.
- Postavite pećnicu na funkcije gornjeg i donjeg grejača.
- Postavite temperaturu na 250 °C.
- Pustite pećnicu da radi približno 1 sat. Dužina vremena zavisi od količine naslaga.

Dobro je podesiti vreme završetka za ovaj proces pomoću podešavanja vremena završetka kuvanja ako zaboravite da isključite pećnicu na kraju.

Preostale naslage će postepeno nestati pri svakoj sledećoj upotrebi pećnice na visokoj temperaturi.

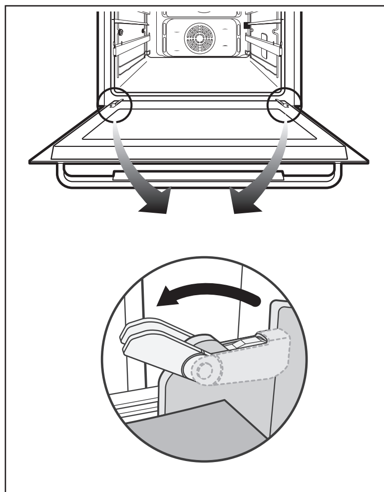
SR

Čišćenje vrata pećnice

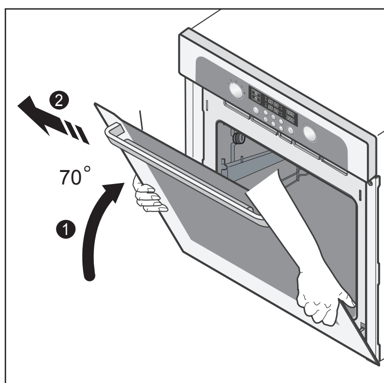
U normalnoj upotrebi vrata pećnice ne treba skidati, ali ako je skidanje neophodno, na primer zbog čišćenja, pratite ova uputstva. Vrata pećnice su teška.

Skidanje vrata

1. Otvorite držače na obe šarke.

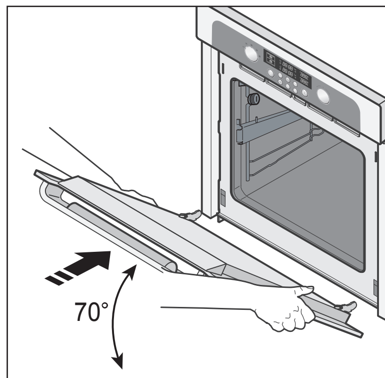


2. Obema rukama uhvatite strane vrata pećnice u sredini.
3. Okrenite vrata približno 70 ° dok ne uspete da izvučete šarke iz svojih ležišta-

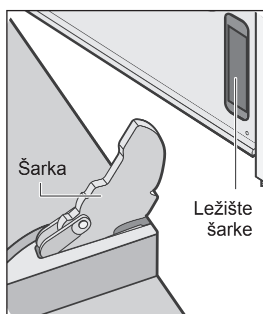


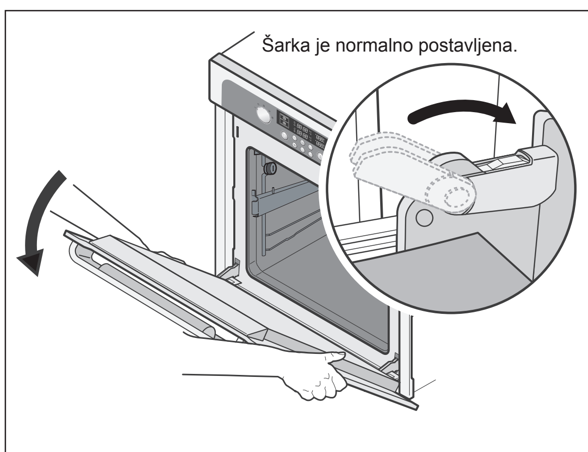
Stavljanje vrata

1. Dok su držači još otvoreni, poravnajte šarke sa ležištima.



2. Rotirajte vrata prema horizontalnoj liniji i zatvorite držače.





SR

Staklo na vratima pećnice

Na vratima pećnice se nalazi tri sloja stakla postavljeno jedno na drugo. Unutrašnje i srednje staklo može da se skine zbog čišćenja.

UPOZORENJE

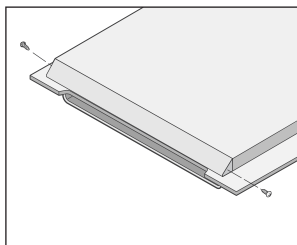
- Kada su vrata skinuta sa pećnice, držači treba da budu otvoreni.
- Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje ili metalna strugala da čistite vrata pećnice; to može izgrebati površinu zbog čega može doći do prskanja stakla.
- Kada su vrata postavljena, skidanje nekih delova (stakla na vratima ili nekog drugog dela) sa vrata može da dovede do povrede.

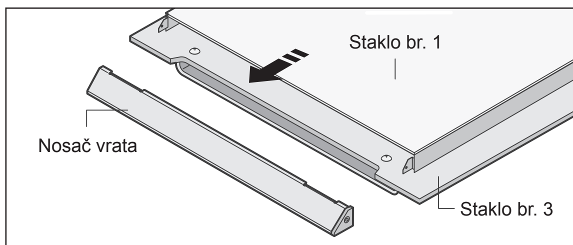
Pažnja

Staklo može da se slomi ako koristite preveliku silu, naročito na ivicama prednjeg stakla.

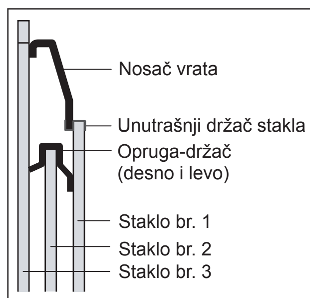
Rastavljanje vrata

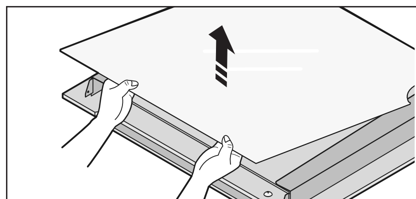
1. Skinite dva zavrtnja sa leve i desne strane vrata.
2. Skinite dve podloške i držač vrata i skinite dva zavrtnja koji drže ručicu.

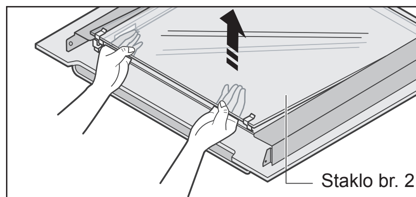




3. Skinite unutrašnje staklo, staklo br. 1, sa vrata.
4. Podignite staklo br. 2 i skinite dve opruge-držača sa vrha stakla.





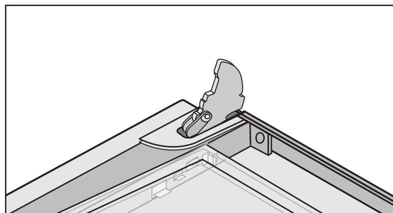


 Očistite staklo toplom vodom ili tečnošću za čišćenje i obrišite suvom mekanom čistom tkaninom.

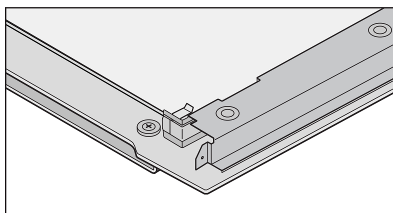
SR

Sklapanje vrata

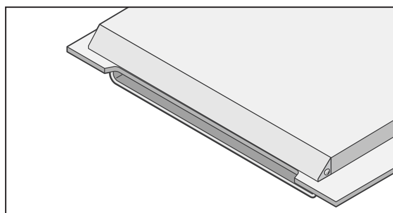
1. Očistite staklo i unutrašnje delove toplom sapunjavom vodom.
   ✉ Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje ili gruba sredstva. Koristite sunđer sa tečnim deterdžentom ili toplu sapunjavu vodu.



2. Pričvrstite dve opruge-držače na vrh stakla br. 2 i stavite staklo br. 2 na položaj.
3. Pričvrstite staklo br. 1, nosač vrata i podloške.



4. Obezbedite dva zavrtnja sa obe strane vrata.

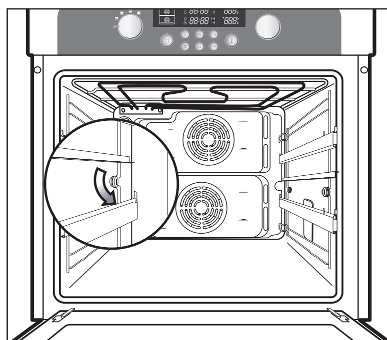


Vođice

Da bi se očistila unutrašnjost pećnice, obe vođice mogu da se skinu.

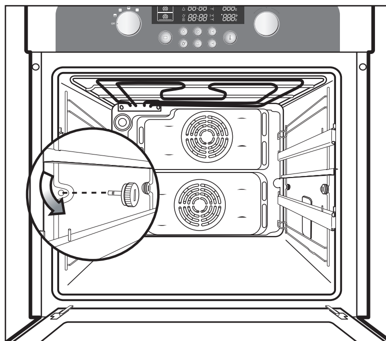
Skidanje vođica

1. Okrenite zavrtanj na zadnjoj strani samo 2-3 puta u smeru suprotnom od kretanja kazaljke na satu.

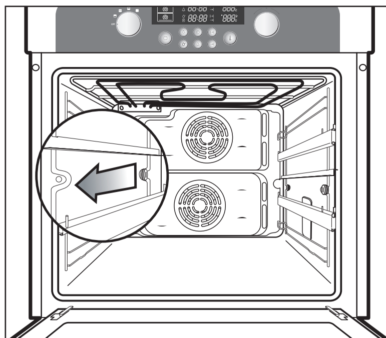


SR

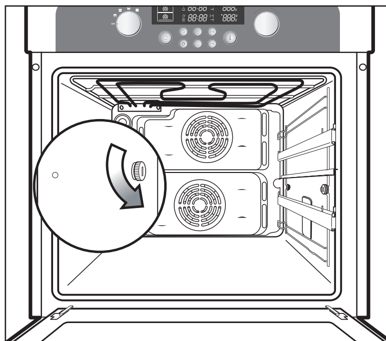
2. Skinite zavrtanj sa prednje strane okretanjem u smeru suprotnom od kretanja kazaljke na satu nakon odbravljivanja vođice.



3. Povucite i skinite vođicu.

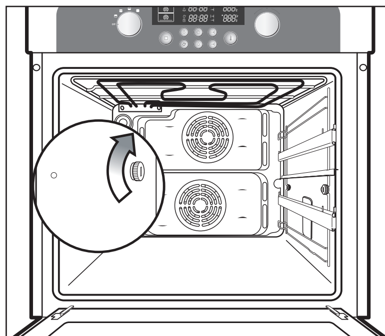


4. Skinite zavrtanj sa zadnje strane okretanjem u smeru suprotnom od kretanja kazaljke na satu.

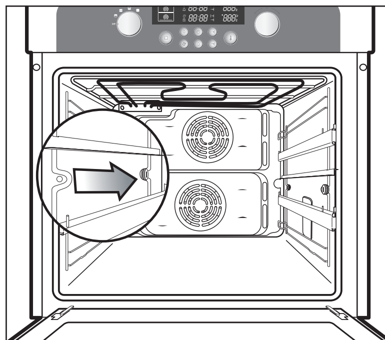


Stavljanje vođica

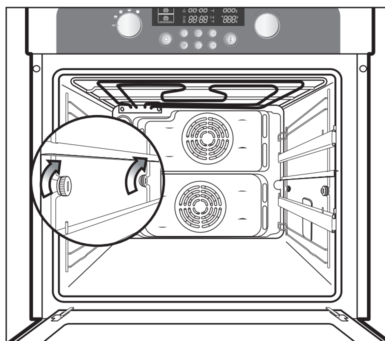
1. Stavite zavrtanj na zadnju stranu i okrenite ga samo 2-3 puta u smeru kretanja kazaljke na satu.



2. Stavite i gurnite unazad U oblik vođice prema zavrtnju.



3. Stavite zavrtanj sa prednje strane i stegnite oba zavrtnja.



SR

Zamena sijalice

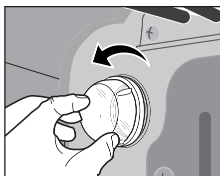


Opasnost od električnog udara!
Pre zamene sijalice u pećnici, učinite sledeće korake:
- Isključite pećnicu;
- isključite pećnicu sa glavnog napajanja i
- Zaštite sijalicu iz pećnice i stakleni poklopac postavljanjem tkanine na dno pećnice.

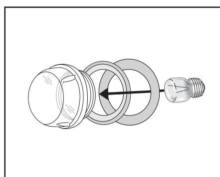


Sijalicu možete kupiti u SAMSUNG servisnom centru.

Zamena zadnje sijalice na pećnici i čišćenje staklenog poklopca

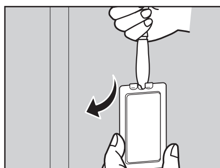


1. Skinite poklopac okretanjem u smeru suprotnom od kretanja kazaljke na satu.
2. Uklonite metalne prstenove i očistite stakleni poklopac.
3. Ako je potrebno, zamenite sijalicu jednom sijalicom od 25 vati, 230 V, 300 °C otpornom na toplotu.



4. Uglavite metalne prstenove na stakleni poklopac.
5. Zamenite staklenu kapicu.

Zamena bočne sijalice na pećnici i čišćenje staklenog poklopca



1. Kada skidate stakleni poklopac, držite niži kraj jednom rukom, umetnite oštar predmet poput kuhinjskog noža između stakla i rama i izvadite poklopac.
2. Ako je potrebno, zamenite halogenu sijalicu jednom halogenom sijalicom od 25 ~ 40 vati, 230 V, 300 °C otpornom na toplotu.



Savet
- Uvek koristite tkaninu kada rukujete halogenom sijalicom kako ne biste ostavili masne tragove sa prstiju na površini sijalice.

3. Zamenite stakleni poklopac.

SR

Najčešće postavljana pitanja i rešavanje problema

Šta da radim ako se pećnica ne zagreva?

Proverite da li nešto od sledećeg rešava problem:

- Pećnica možda nije uključena. Uključite pećnicu.
- Sat možda nije podešen. Podesite sat (pogledajte odeljak “Podešavanje sata”).
- Proverite da li su odgovarajuće postavke primenjene.
- Možda je pregoreo osigurač u domaćinstvu ili se isključila sklopka. Zamenite osigurače ili uključite sklopku. Ako se ovo stalno dešava, pozovite električara.

Šta da radim ako se, čak i kada je postavljena funkcija pećnice i temperature, pećnica ne zagreva?

Možda je problem u internim električnim vezama. Kontaktirajte lokalni servisni centar.

Šta da radim ako se pojavi poruka o grešci a pećnica se ne zagreva?

Postoji kvar u internim električnim vezama. Kontaktirajte lokalni servisni centar.

Šta da radim ako trepće displej sa vremenom?

Došlo je do nestanka električnog napajanja. Podesite sat (pogledajte odeljak “Podešavanje sata”).

Šta da radim ako ne svetli sijalica u pećnici?

Sijalica se pokvarila. Zamenite sijalicu u pećnici (pogledajte odeljak “Zamena sijalice”).

Šta da radim ako ventilator iz pećnice radi iako nije bio podešen?

Nakon upotrebe, ventilator radi dok se pećnica ne ohladi. Pozovite lokalni servisni centar ako ventilator nastavi da radi i nakon hlađenja pećnice.

SR

Kodovi grešaka i bezbednosti

Kodovi grešaka i bezbednosti	Opšte funkcije	Rešenje
E-27 E-29 E-2b E-28 E-2A E-2C	**Greška u senzoru za temperaturu**	**Pozovite lokalni SAMSUNG servisni centar.**
S-01	**Sigurnosno isključivanje** Pećnica je radila na postavljenoj temperature dug vremenski period.	**Isključite pećnicu i uklonite hranu. Pustite da se pećnica ohladi pre ponovne upotrebe.**
E-09 E-0A E-08 -SE- E-0b E-0C	Greška koja se pojavi u pećnici može da izazove pad performansi i probleme sa bezbednošću. Odmah prestanite da koristite pećnicu.	**Pozovite lokalni SAMSUNG servisni centar.**
-dE-	**Nedostaje podela** Nepravilna upotreba razdelnika. Pogledajte “Podešavanje režima razdelnika” (strana 23).	**Za gornji, dupli i donji režim, razdelnik treba da bude stavljen, a za jedan režim razdelnik treba da bude uklonjen.**

Tehnički podaci

SR

Izvor napajanja	230 V ~ 50 Hz
Zapremina (koristan kapacitet)	65 L
Izlazna snaga	MAKS. 3650 W
Težina	
Neto	42 kg približno
Transport	46 kg približno
Dimenzije (Š x V x D)	
Spolja	595 x 595 x 566 mm
Otvor pećnice	440 x 365 x 405 mm



ELECTRONICS

PITANJA ILI KOMENTARI

ZEMLJA	POZOVITE	ILI NAS POSETITE NA MRE I NA
BELGIUM	02 201 24 18	www.samsung.com/be
CZECH REPUBLIC	800 - SAMSUNG (800-726-786)	www.samsung.com/cz
DENMARK	8 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/dk
FINLAND	30-6227 515	www.samsung.com/fi
FRANCE	3260 SAMSUNG (726-7864, € 0.15/Min) 08 25 08 65 65 (€ 0.15/Min)	www.samsung.com/fr
GERMANY	01805 - SAMSUNG (726-7864, € 0.14/Min)	www.samsung.com.de
HUNGARY	06 - 80 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/hu
ITALIA	800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/it
LUXEMBURG	02 261 03 710	www.samsung.com/lu
NETHERLANDS	0900 - SAMSUNG (726-7864, € 0.10/Min)	www.samsung.com/nl
NORWAY	3 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/no
POLAND	0 - 801- 1 SAMSUNG (172678) 022-607-93-33	www.samsung.com/pl
PORTUGAL	808 20 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/pt
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/sk
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	www.samsung.com/es
SWEDEN	075 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/se
U.K	0845 SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/uk
EIRE	0818 717 100	www.samsung.com/ie
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (726-7864, € 0.07/Min)	www.samsung.com/at
Switzerland	0848 - SAMSUNG (726-7864, CHF 0.08/Min)	www.samsung.com/ch

Kod br. DG68-00091Y-01